MAQUINARÍA

Desde el inicio en la preparación de los alimentos hasta su presentación final, pasando por su almacenaje, hemos reunido una serie de pequeña maquinaria para cubrir todas sus necesidades permitiendo un trabajo más rápido y sencillo.

CENTRIFUGADORA DE LECHUGA MANUAL
17000000 10 litros
17000001 20 litros

CENTRIFUGADORA DE LECHUGA ELÉCTRICA
17000002 20 litros

MARMITA DE SOPA
17000003 baño maría 8 litros negro N8080
17000004 baño maría 8 litros blanco N8080 B

CONJUNTO ZUMITO
17000005
Cubetas inox.

CENTRIFUGADORA DE LECHUGA DOMÉSTICA
17000006 6 litros

LAVADORA-ESCURRIDORA DE VERDURAS LE-25
17000007

Para lavar y escurrir hortalizas y verduras.
Temporizador de dos ciclos con tres duraciones diferentes por cada ciclo y dos velocidades.
Mando por impulso para posteriores operaciones de centrifugado.
Estructura y cesta fabricada en acero inoxidable 8/10.
Tapa transparente de policarbonato.
Bomba de desagüe de fácil inspección.
Mandos eléctricos a baja tensión.

Capacidad por operación en peso: 4 kg
en hojas: 1.5 kg / Producción hora: 25 kg
Velocidad rotación cesta (r.p.m.): 450
Potencia: 370 W
Dimensiones: 450x610x880 / Peso neto: 40 kg
Alimentación eléctrica: 230-400 V / 50 Hz / 3N

EXPRIMIDOR ELÉCTRICO DYNAJUICER

17000008

Potente y silencioso motor a más de 1500 Rpm. le permitirá extraer un gran rendimiento y capacidad de trabajo.
Su alto vaso evita salpicaduras y evita el fastidioso y pegajoso trabajo de limpieza del entorno.
Fabricado en plástico inalterable le permitirá tenerlo limpio y siempre nuevo. El desmontaje del exprimidor es muy sencillo y rápido, la limpieza completa se hace en menos de un minuto.
Características 200 W 1500 R.P.M 5,5 Kg.

EXPRIMIDOR DE AGRIOS ECM / ECP

Producción 200 naranjas hora. / Potencia 130 W.
Alimentación: 230 V – 50 Hz
17000011 ECM • Presión manual.
Dimensiones 200x280x340 mm.
17000012 ECP • Presión de palanca.
Dimensiones 200x300x370 mm.

EXPRIMIDOR DE CITRICOS MOD. 5

17000009

Potencia: 0,20 CV
Consumo: 1´3 A.
Velocidad: 1.460 r.p.m.
Voltaje: 230v / 50 Hz.
Aislamiento: ISL:B / IP:10
Dimensiones:
240 x 183 x 420 mm.
Peso: 8 Kg.
Producción: 5 uds/min

BATIDORA MOD. 6B

17000010

Potencia: 70 W.
Consumo: 0'8 A.
Velocidad: 5.800 r.p.m.
Voltaje: 230v AC.
Aislamiento: Doble
Dimensiones:
190 x 170 x 530 m.
Peso: 9 Kg.
Capacidad de Vaso: 1 Litro
Producción: Batido/min.

PICADORA DE HIELO

17000013

Potencia: 0'5 CV / Consumo: 3,2 A
Velocidad: 1.400 r.p.m. / Voltaje: 230v/50Hz.
Dimensiones: 505 x 190 x 455 mm.
Peso: 14 Kg.

TRITURADOR FRUTAS Mod. G2

17000014

Triturador Simple
Potencia: 210 W
Consumo: 1'8 A.
Velocidad: 9.200 r.p.m.
Voltaje: 230v AC
Aislamiento: Doble
Dimensiones:
192 x 175 x 425
Peso: 6 kg.
Cap. Vaso: 1,25 litros
Vaso: Inox.

BATIDOR BEBIDAS BB-900

17000015

Especial para preparar cócteles y batidos en bares y cafeterías.
También se puede utilizar para batir huevos.
Motor silencioso.
Vaso en acero inoxidable.

Alimentación eléctrica:
230 V / 50-60 Hz / 1~
Capacidad del vaso: 1 l
Potencia: 150 W
Dimensiones:
160 x 200 x 550 mm
Peso neto: 3 kg

TRITURADOR DE HIELO TH-1100

17000016

Pica hielo en 4 tamaños diferentes, permitiendo su uso para sorbetes, granizados, cocktails, pescado, etc.
Motor potente y silencioso.
Microrruptor de seguridad.

Alimentación eléctrica:
230V / 50-60 Hz. / 1~
Capacidad del vaso:
Potencia: 450W
Dimensiones 250x300x660
Peso neto: 9 Kg.

HBB908
HAMILTON BEACH
17000017
Batidora de bar profesional básica para mezclar, emulsionar y refrescar bebidas, (usar preferentemente hielo picado)

Ligera y económica: La favorita de muchos barmans por su sencillez.

DOS VELOCIDADES:
Velocidad "baja" (lenta) para realizar bien la mezcla y velocidad "alta" (rápida) para emulsionar y dar volúmen a la preparación

CUCHILLAS ACERO INOX:
Cuchillas de cuatro aspas de acero inox que permiten realizar el trabajo rápidamente para una mezcla homogénea.

BOL DE POLICARBONATO (marcado en litros y onzas):
Bol resistente con un tapón extraíble que permite añadir ingredientes de manera fácil y cómoda.
Capacidad 1.3 L.

Potencia: 300w
Interruptores: on/off, dos velocidades
Voltaje: 230V CE
Bol Policarbonato: 1,3 L.

ESTABLE: 4 pies "Grip TM" para una batidora estable

HBB650-CE HAMILTON BEACH TEMPEST
17000018

IDEAL PARA USO INTENSIVO, incluso con bebidas con hielo macizo o fruta congelada.

PROGRAMAS MEMORIZADOS totalmente automáticos, el usuario está libre para dedicarse a otras tareas.

1.- TEMPORIZADOR CON CICLO DE TRABAJO AUTOMÁTICO: Seleccionando el tiempo total del ciclo, la máquina trabaja totalmente sola. Primero a velocidad baja para triturar y mezclar los ingredientes (hielo, fruta, etc.) y luego acelera a velocidad alta para emulsionar y volumizar la preparación (consiguiendo una mezcla muy homogénea).

2.- JUMP CYCLE: cremosa Ciclo automático a velocidad alta.

CUCHILLAS DE ALTO RENDIMIENTO: Cuchilla de 1 pieza ultra-resistente de acero inoxidable con 4 ángulos de corte para un picado perfecto (incluso hielo macizo, fruta congelada, etc.)

BOL POLICARBONATO: Sistema patentado "WAVE ACTION" Bol apilable gran capacidad, 2 litros, patentado con una forma especial que hace que los ingredientes vuelvan a la cuchilla para conseguir unas texturas perfectamente cremosas y homogéneas.

Potencia y gran capacidad, además con un temporizador "inteligente". Muy práctico para preparar muchas bebidas seguidas con un mínimo esfuerzo y un resultado óptimo. Embragues metálicos y cuchilla de alta duración.

Potencia: 3CV
Interruptores: on/off + temporizador + "JUMP CYCLE"
Voltaje: 230 V - CE
Bol Policarbonato: 64 OZ - 2L

Sensor Vaso

Alerta en caso de sobrecalientamiento del motor

PRESSCOULIS C40
17000019
Potencia:500 Watts
Voltaje: Monophasé 230 V
Velocidad: 1500 rpm
Bloque motor metálico
Cuba y tapa desmontables
Se entrega con los siguientes elementos:
Exprimidor, licuadora y coulis accesorio
Cepillo de limpieza
Dimensiones (AxAxP): 5002 x 237x 223 mm

LICUADORA C40. 3 APARATOS EN 1
El PressCoulis C40 permite extraer
lo mejor de las frutas y hortalizas
crudas gracias a tres funciones

Exprimidor
destinado a los cítricos: naranja,
limón, pomelo, etc.
Resultado: zumo sin pepitas, con
justo la pulpa necesaria.

Licuadora
Destinado a las frutas u hortalizas de
pulpa firme: manzana ,
zanahoria, remolacha cruda, etc.
Resultado: zumo limpio, sin pulpa.

Coulis
Destinado a las frutas u hortalizas de pulpa tierna:
frambuesas, casis, tomates, manzanas asadas (compotas) etc.
Resultado: zumo espeso de tipo néctar y coulis,
fondo para salsas.

robot coupe

COMBINADOS:
CUTTER Y CORTA–HORTALIZAS

R502 V.V. VELOCIDAD VARIABLE
Potencia:1300 walts-Voltaje: Monofásico 230 V.
Velocidad Variable:
de 300 a 3000 rpm en función cutter
De 300 a 1000 rpm en función corta-hortalizas

17000020 - R 502 V.V 230V / 50-60 / 1
Cuchilla serrada - 27121
Cuchilla lisa suplementaria - 27120

PACK DE DISCOS RESTAURACIÓN 1958
Rebanador 3 mm, 5 mm, rallador 3 mm; equipo macedonia: rebanador 10 mm + 10 x 10 mm + equipo patatas fritas 8 x 8 mm (2 discos)

PAK DE DISCOS PARA COLECTIVIDADES 1959
Rebanador 1 mm, 3 mm, 5 mm; rallador 3 mm; bastoncillos 4 x 4 mm
Equipos macedonia: rebanador 10 mm + rejilla 10 x 10 mm, rebanador 25 mm +rejilla 25 x 25 mm + equipo patatas fritas 8 x 8 (2 discos)

CORTA – HORTALIZAS CL 50 ULTRA
17000022
Monofásico : Potencia 550 Watts – Voltaje 230 V

17000170
Trifásico: Potencia 600 Watts –Voltaje 400 V
Bloque motor enteramente de acero inoxidable

robot coupe

robot coupe

CUTTER- PICADORA DE MESA R3 - 1500/R3 - 3000 3,5 L.
Potencia: 650 Watts- Voltaje : Monofásico 230 V
Velocidad :1500 y 3000 rpm según el modelo
Bloque de motor de policarbonato . Función pulsador
Motor asíncrono. Dispositivo magnético de seguridad y freno de motor
Se entrega con una cuba de cutter de 3,5 litros , de acero inoxidable,
Con mango y cuchilla lisa de acero inoxidable en el fondo de la cuba
Dimensiones (AxAxP): 400 x 210 x 320 mm

17000026 R 3-1500 230V/50/1 - 22206
17000027 R 3-3000 230V/50/1 - 22210
Cuchilla serrada - 27065
Cuchilla dentada - 27135
Cuchilla lisa suplementaria. - 38150

CUTTER- PICADORAS DE MESA R5 V.V. VELOCIDAD VARIABLE 5,5 LT FUNCION R-Mix
Potencia: 1300 Watts
Voltaje: Monofásico230 V
Velocidad variable de 300 a 3000 rpm
Función R-Mix. Velocidad variable de 60 a 500 r.p.m. en rotación inversa

17000028 – R 5 V.V. 230/50-60/1 - 24336
Cuchilla serrada - 27131
Cuchilla lisa suplementaría - 27120

BLIXER EMULSIONADORES- MIXERS
BLIXER 4 V.V.
Potencia : 1100 Wtts
Voltaje : Monofásico 230 V
2 velocidades 300 a 3000 RPM
Árbol de motor de acero inoxidable: Función pulsador
Motor asíncrono. dispositivo magnético de seguridad y freno de motor
Se entrega con los siguientes elementos:
Cuba de 4 litros de acero inoxidable con mango.
Cuchilla dentada
Tapa hermética con brazo rascador
Dimensiones (AxAxP): 480 x 226 x 304 mm
17000030 - blixer 4 V.V. 230 V/50-60/1 - 33181
Cuchilla dentada suplementaria - 27074

REBANADORES CL 50 - CL 50 Ultra - CL 52 - CL 55 - CL 60 - R 502 - R 502 V.V. - R 602 - R 602 V.V.

robot coupe

0,6 mm
28166

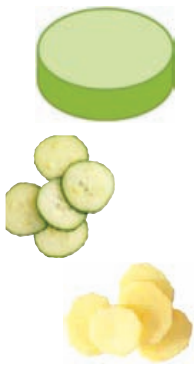
0,8 mm
28069

1 mm
28062

2 mm
28063

3 mm
28064

4 mm
28004



5 mm
28065

8 mm
28066

10 mm
28067

14 mm
28068

PATATAS COCIDAS 4 mm
27244

PATATAS COCIDAS 6 mm
27245

BASTONCITOS • CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52 • CL 55 • CL 60 - R 502 • R 502 V.V. • R 602 • R 602 V.V.

1 x 8 mm
28172

1 x 30 mm
28153

2 x 2 mm
28051

2 x 4 mm
27072

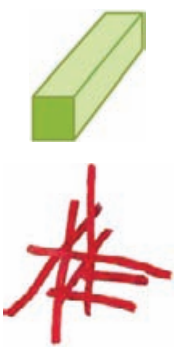
2 x 6 mm
27066

2 x 8 mm
27067

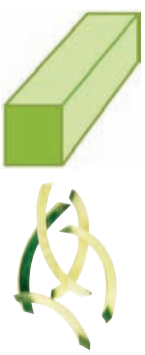
2 x 10 mm
28173

3 x 3 mm
28101

4 x 4 mm
28052



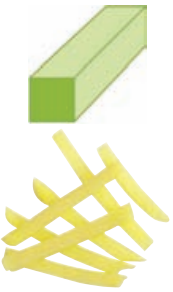
6 x 6 mm
28053



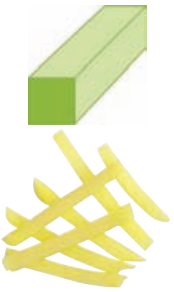
8 x 8 mm
28054

PATATAS FRITAS • CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52 • CL 55 CL 60 - R 502 • R 502 V.V. • R 602 • R 602 V.V.

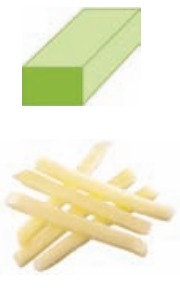
8 x 8 mm
28134



10 x 10 mm
28135



10 x 16 mm
28158



RALLADORES - CL 50 - CL 50 Ultra - CL 52 - CL 55 - CL 60 - R 502 - R 502 V.V. - R 602 - R 602 V.V.

robot coupe

1,5 mm
28056

2 mm
28057

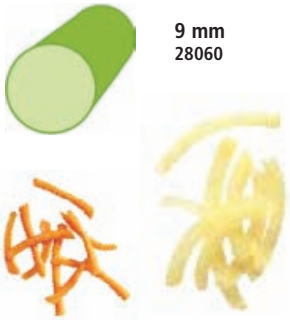
3 mm
28058

4 mm
28073

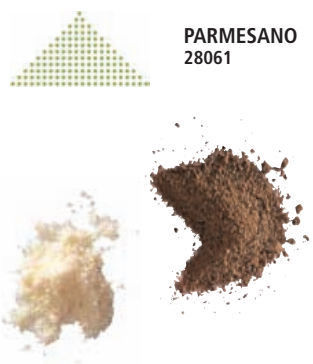
5 mm
28059

7 mm
28016

9 mm
28060



PARMESANO
28061



RÖSTIS
27164

RÁBANO BLANCO
1 mm
28055

MACEDONIA • CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52 • CL 55 • CL 60 - R 502 • R 502 V.V. • R 602 • R 602 V.V.

5 x 5 x 5 mm
28110

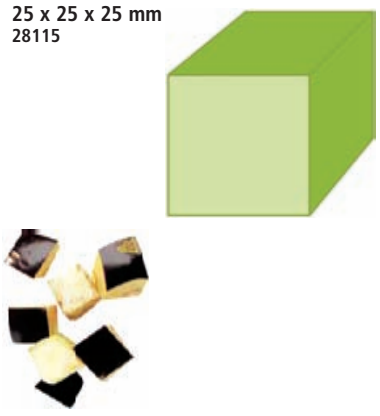
8 x 8 x 8 mm
28111

10 x 10 x 10 mm
28112

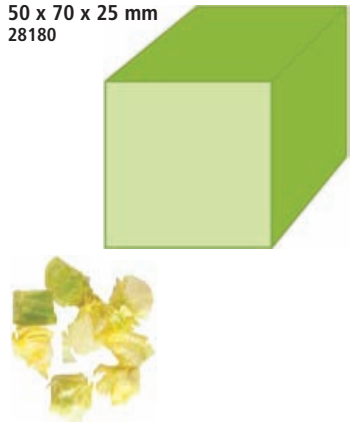
14 x 14 x 14 mm
28113

20 x 20 x 20 mm
28114

25 x 25 x 25 mm
28115



50 x 70 x 25 mm
28180



ONDULADOS • CL 50 • CL 50 Ultra • CL 52 • CL 55 • CL 60 - R 502 • R 502 V.V. • R 602 • R 602 V.V.

2 mm
27068

3 mm
27069

5 mm
27070

BATIDORA BM-5
17000023
· Batidora-mezcladora profesional para la preparación de masas de harina (pan, bizcocho,etc.), claras (souffle, merengue, etc.), salsas (mayonesa, etc.) y mezclas (carne, etc.).
· Modelo compacto, ideal para establecimientos de hasta 50 plazas.
· Variador electrónico de velocidad con sistema continuo, sin escalonamientos.
· Provisto de protector de seguridad extraíble.
· Subida-bajada del caldero mediante palanca.
· Doble microrruptor de seguridad, para la posición del caldero y del protector.
· El equipamiento estándar incluye un caldero de acero inoxidable y tres útiles diferentes: - Gancho amasador, de forma espiral, para toda clase de masas duras. - Paleta mezcladora, para masas blandas y de pastelería. - Revolvedora, para todo tipo de emulsiones.

Especificaciones Técnicas
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 230 V / 50-60 Hz / 1~
CAPACIDAD DEL CALDERO: 5 l.
VELOCIDAD MAX / MIN (r.p.m.): 495 / 85
DIMENSIONES (mm): 310 x 382 x 537
CAPACIDAD EN KG. HARINA: 1,5
PESO NETO: 16 kg
POTENCIA: 250 W

BATIDORA BM-5

BATIDORA BM-5E
17000024
· Batidora-mezcladora para la preparación de masas de harina (pan, bizcocho,etc.), claras (souffle, merengue, etc.), salsas (mayonesa, etc.) y mezclas (carne, etc.).
· Modelo compacto, ideal para establecimientos de hasta 50 plazas.
· Variador electrónico de velocidad con sistema continuo, sin escalonamientos.
· Motor universal.
· Provisto de protector de seguridad extraíble.
· Subida-bajada del caldero mediante palanca.
· Doble microrruptor de seguridad, para la posición del caldero y del protector.
· El equipamiento estándar incluye un caldero de acero inoxidable y tres útiles diferentes: - Gancho amasador, de forma espiral, para toda clase de masas duras. - Paleta mezcladora, para masas blandas y de pastelería. - Revolvedora, para todo tipo de emulsiones.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 230 V / 50-60 Hz / 1~
CAPACIDAD DEL CALDERO: 5 l.
VELOCIDAD MAX / MIN (r.p.m.): 495 / 85
DIMENSIONES (mm): 310 x 382 x 537
CAPACIDAD EN KG. HARINA: 1
PESO NETO: 14 kg
POTENCIA: 300 W

BATIDORA BM-5E

CORTADORA HORTALIZAS CA-300
17000025
· Enteramente construida en aleación de aluminio. Robusta, de manejo muy simple y fácil de limpiar.
· Gran capacidad de producción.
· Puede dotarse de una amplia gama de discos y rejillas de la más alta calidad de corte. Combinando entre sí estos accesorios se pueden obtener más de 70 tipos de cortes y rallados diferentes.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 230-400 / 50Hz /3~
Diámetro de disco: 205 mm
Producción / hora: 150 / 300 Kg
Velocidad de disco r.p.m: 360
Potencia: 370 W • 500 W
Dimensiones (mm) Ancho: 290 • Fondo: 560 • Alto: 520
Peso neto: 26 Kg

FC-1

FC-3

FC-8

FCO

FF-10 (CA-300)

FFC (CA-400)

FM-10 (CA-300)

FMC-10 (CA-400)

Discos FC-1 y FC-2 para cortar patatas " chips". Discos FCO-3 y FCO-6 para rodajas onduladas. Discos FC-2, FC-3, FC-6, FC-8 y FC-10 para obtener rodajas de 2 a 10 mm. de grosor de patata (souflée), zanahoria, remolacha, col, etc.

1010215	Disco FC-1 para cortar en rodajas de 1 mm.
1010220	Disco FC-2 para cortar en rodajas de 2 mm.
1010222	Disco FC-3 para cortar en rodajas de 3 mm.
1010295	Disco FCO-2 para rodajas onduladas de 2 mm.
1010300	Disco FCO-3 para rodajas onduladas de 3 mm.
1010305	Disco FCO-6 para rodajas onduladas de 6 mm.
1010235	Disco FC-6 para cortar en rodajas de 6 mm.
1010240	Disco FC-8 para cortar en rodajas de 8 mm.
1010245	Disco FC-10 para cortar en rodajas de 10 mm.
1010250	Disco FC-14 para cortar en rodajas de 14 mm.

Combinando con los discos cortadores FC-6, FC-8 y FC-10 con las rejillas FF y FFC, se obtienen las patatas "fritas". Patatas para tortilla y cubos de hortalizas y frutas, combinando los discos FC-3 a FC-14 con las rejillas FM y FMC.

1010265	Rejilla FF-6 para fritas de 6 mm. (añadiendo disco cortador)
1010270	Rejilla FF-8 para fritas de 8 mm. (añadiendo disco cortador)
1010275	Rejilla FF-10 para fritas de 10 mm. (añadiendo disco cortador)
1010280	Rejilla FM-8 para cubos de 8 mm. (añadiendo disco cortador)
1010285	Rejilla FM-10 para cubos de 10 mm. (añadiendo disco cortador)
1010290	Rejilla FM-20 para cubos de 20 mm. (añadiendo disco cortador)
1010330	Rejilla FMC-10 para cubos de 10 mm. (añadiendo disco cortador) para CA-400
1010335	Rejilla FMC-16 para cubos de 16 mm. (añadiendo disco cortador) para CA-400
1010332	Rejilla FMC-20 para cubos de 20 mm. (añadiendo disco cortador) para CA-400
1010340	Rejilla FFC-10 para fritas de 10 mm. (añadiendo disco cortador) para CA-400

FCC-3

FCC-5

Discos curvados especiales para productos blandos, para cortar en rodajas tomate, naranja, limón, plátano, manzana, etc.

1010225	Disco FR-2 2mm.
1010230	Disco FR-3 3mm.
1010232	Disco FR-5 5mm.

FCE-4

FCE-8

Para cortar patatas "fritas", "paja" y "cerilla", tiras de zanahorias, apio, remolacha, etc.

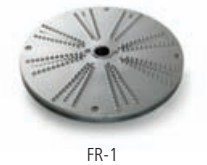
1010205	Disco FCE-2 2mm.
1010210	Disco FCE-4 4mm.
1010208	Disco FCE-8 para cortar fritas de 8x8 mm.

FR-3

FR-7

Discos ralladores para deshilar verduras y rallar queso, pan, nueces, almendras, etc.

1010253	Disco FR-2 2mm.
1010255	Disco FR-3 3mm.
1010257	Disco FR-4 4mm.
1010259	Disco FR-7 7mm.



FR-1

FR-8

Discos para reducir a polvo pan, queso, cocholate,

1010262	Disco FR-8 para rallar en polvo grueso.
1010260	Disco FR-1 para rallar en polvo fino.

KITCHENAID ROBOT PROFESIONAL 5KPM5
17000031
Cuba acero inox. 4,8 litros
Desplazamiento vertical de la cabeza
Motor 220V 325W
Peso 12,5 Kg.

Accesorios estándar, incluidos en la máquina

Batidor plano | Garfio de amasar | Fouet

Kits multifunciones

Triturador

Colador exprimidor

Bandeja de comidas

Elaborador de salchichas

Rebanador con 4 conos

Exprimidor de cítricos

TERMOSTATO RONER 80000
17000032
roner digital
medidas: 18 x 19 x 28 cm
voltaje (V) 220 potencia (W) 2000 código
Para una buena precisión en cocciones al vacío a baja temperatura.
Regulación de 5ºC a 100ºC.
El termostato Roner nos permite disponer de un baño maría
con temperatura controlada y agua en movimiento para asegurar
una temperatura idéntica en todo el recipiente.
Control digital de temperatura.
Utilizable en recipientes de 20 litros (GN 1/1 200 mm.).

baño maría con temperatura controlada

cocción al vacío

GASTROVAC 20000
17000033

La Gastrovac permite un control preciso de la temperatura gracias a una sonda que conecta la base de la olla a un microprocesador. Los grados se visualizan mediante una pantalla LCD.
Otra de sus virtudes es su exclusivo sistema de elevación del cestillo de fritura, que permite aislarlo del líquido acumulado sin que se produzca ninguna impregnación.

Tapas de metacrilato
Medidas 40x26x46 cm.
(ancho x alto x fondo)
Capacidad de la olla 10,5 litros
Potencia de la fuente de calor 2ooo W.
Peso aprox. 11 Kg.
Tensión 220 V/50 Hz.
Temporizador
Nivel de vacio del 90%
Manómetro para control de presión
Mando de rótula de vacío
Fuente de calor y vacío independientes
Temperatura de trabajo hasta 100 °C
Construida en acero inox AISI 304

Cestillo con tapa - 20002
Aro fijación tapa - 20005
Sonda temperatura - 20007
Tapa metacrilato - 20008

PACOJET 70000
17000034

Un vez preparado y congelado el helado o sorbete según la receta deseada, pasamos a procesar la preparación con la PacoJet. Retiramos el contenedor del congelador, sacamos la tapa y lo colocamos en el recipiente protector. A continuación ponemos ambas piezas en la PacoJet con la cuchilla bien colocada y seleccionamos la cantidad que deseamos procesar.

Antes de extraer el contenedor en necesario eliminar el exceso de presión pulsando la tecla de vaciado. Extraemos el contenido procesado y devolvemos al congelador en contenedor tapado en el resto de helado o sorbete.

1 año de garantía
Con cada PacoJet se adjunta:
Portacontenedores negro
Goma negra
Cuchilla standard
Kit de limpieza
Manual de instrucciones
Sorbetera Pacojet
Dimensiones:
49,6x18,6x36 cms.
Peso neto: 114 kg.
230V / 50Hz

· Pelado por abrasión, el cual desgasta la superfície del producto por rozamiento. El abrasivo es sumamente resistente y duradero.
· Abrasivo: lateral y plato
· Cuerpo de aluminio.
· Cuadro de mandos con pulsador de arranque, parada y temporizador de 0 a 6 min.
· Opcional, soporte y filtro anti-espuma para las peladuras.
· Diferentes opciones de voltaje bajo pedido.

Peladora PP-6
17000035
Capacidad por operación: 5-6 Kg
Producción / hora: 120 / 150 Kg
Dimensiones sin soporte (mm)
-Ancho: 395 -Fondo: 700 -Alto: 433
Dimensiones con soporte (mm)
-Ancho: 411-Fondo: 700 -Alto: 945
Peso neto: 32 Kg
Alimentación: 230-400V / 50 Hz / 3~
Potencia: 370 W

Peladora PP-12
17000036
Capacidad por operación: 10-11 Kg
Producción / hora:220 / 270 Kg
Dimensiones sin soporte (mm)
-Ancho:395 - Fondo:700 - Alto:503
Dimensiones con soporte (mm)
-Ancho: 411 - Fondo: 700 -Alto: 1015
Peso neto: 33 Kg
Alimentación: 230-400V / 50 Hz. / 3~
Potencia: 370W

· Pelado por abrasión, el cual desgasta la superficie del producto por rozamiento. El abrasivo es sumamente resistente y duradero.
· Con toma de accesorios en posición fija.
· Cilindro orientable.
· Abrasivo: lateral y plato.
· Cuerpo de aluminio.
· Cuadro de mandos con pulsador de arranque, parada y temporizador de 0 a 6 min.
· Opcional, soporte y filtro anti-espuma para las peladuras.
· Diferentes opciones de voltaje bajo pedido.

Peladora COMBINADA PPC-6
17000037
Capacidad por operación: 5-6 Kg
Producción / hora: 120 / 150 Kg
Dimensiones sin soporte (mm)
Ancho: 395 - Fondo: 700 - Alto: 433
Dimensiones con soporte (mm)
Ancho: 411 - Fondo: 700 - Alto: 945
Peso neto: 37 Kg
Alimentación: 230-400V / 50 Hz. / 3~
Potencia: 550W

Peladora COMBINADA PPC-12
17000038
Capacidad por operación: 10-11 Kg
Producción / hora: 220 / 270 Kg
Dimensiones sin soporte (mm)
Ancho: 395 - Fondo: 700 - Alto: 503
Dimensiones con soporte (mm)
Ancho: 411 - Fondo: 700 - Alto: 1015
Peso neto: 38 Kg
Alimentación: 230-400V / 50 Hz. / 3~
Potencia: 550W

PRENSAPURES P-132

CORTADORA RALLADORA CR-143

PICADORA CARNE HM-71

PICADORA CARNE PS-12
17000039
· Ideal para hostelería, colectividades y alimentación.
· Carrocería en acero inoxidable
· Motor de gran potencia
· Sistema Entreprise, grupo picador de aluminio.
· Placa y cuchilla de acero inoxidable
· Grupo picador fácilmente desmontable para su limpieza.
· Bandeja desmontable de acero inoxidable
· Interruptor de arranque y parada.

Alimentación eléctrica: 220 V / 60 Hz / 1~
Producción / hora: 100 kg
Diámetro placa: 70 mm
Potencia: 440 W
Dimensiones (mm) - Ancho: 230 - Fondo: 500 - Alto: 410
Peso neto:18 kg

sammic

· Máquina cortadora de fiambre fabricada en aleación especial de aluminio anodizado, higiénico y anticorrosivo.
· Transmisión por correa.
· Afilador no extraible.

CORTADORA FIAMBRE GC-220
17000040
Alimentación eléctrica: 230V / 50 Hz. / 1~
Diámetro cuchilla: 220 mm
Capacidad de corte: 150 x 200 mm
Espesor de corte: 0-10 mm
Recorrido del carro: 205 mm
Potencia: 250 W
Dimensiones (mm) - Ancho: 470 - Fondo: 380 - Alto: 340
Peso neto: 13 Kg.

CORTADORA FIAMBRE GC-250
17000159
Alimentación eléctrica: 220V / 60 Hz. / 1~
Diámetro cuchilla: 250 mm
Capacidad de corte: 190 x 250 mm
Espesor de corte: 0-15 mm
Recorrido del carro: 260 mm
Potencia: 300 W
Dimensiones (mm) - Ancho: 580 - Fondo: 470 - Alto: 370
Peso neto: 17 Kg.

sammic

· Calderín de acero inoxidable y porta-filtro de plástico.
· Provisto de control electrónico.
· Sin conexión de agua, no requiere toma de agua corriente. Llenado del agua manual en cada ciclo.

Cafetera Novo
17000041
Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1~
Producción / hora: 18 l.
Nº de placas: 2
Nº de jarras: 1
Duración ciclo: 5 min
Potencia: 2.115 W
Dimensiones (mm)
Ancho: 205 mm Fondo: 340 mm Alto: 430 mm
Peso neto: 5 Kg

Cafetera Mondo
17000042
Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1~
Producción / hora: 18 l.
Nº de placas: 2
Nº de jarras: 2
Duración ciclo: 5 min
Potencia: 2.145 W
Dimensiones (mm)
Ancho: 215 mm Fondo: 355 mm Alto: 452 mm
Peso neto: 6 Kg

sammic

Placa calentadora doble
17000043
La placa calentadora es autoregulada y ajusta su temperatura a la cantidad de café que contiene la jarra, permitiendo tener un café de calidad uniforme en todo momento.
Potencia: 1.300 W
Dimensiones (mm)
Ancho: 215 mm Fondo: 347 mm Alto: 73 mm

Accesorios para cafeteras de filtro
6401355 Jarra de cristal 1,7 l
6401360 Jarra de plástico irrompible 1,7 l
6401361 Jarra de acero inox. 1,7 l
6400095 Filtros de papel para Novo / Mondo (1000 unidades)
6400775 Filtros de papel para B-5 (250 unidades)
6400780 Filtros de papel para B-10 (250 unidades)
6400785 Filtros de papel para B-20 (250 unidades)
6400790 Filtros de papel para B-40 (250 unidades)

sammic

Termo leche TL-5
17000044
· Termo-calentador al baño maría.
· Construcción en acero inoxidable.
· Grifería de cierre hermético anti-goteo desmontable.
· Cubeta de contenido en acero inoxidable sin soldaduras, en bruñido espejo para facilitar su limpieza. Fondo sin vértices (redondeado) para total expulsión de la leche.
· Resistencia de nicrom blindada y termostato.

Alimentación eléctrica: 230 V / 50-60 Hz / 1~
Capacidad del vaso: 5
Potencia: 1000 W
Dimensiones (mm)
Ancho: 250 mm Fondo: 250 mm Alto: 440 mm
Peso neto: 8 kg

Cafetera de buffet inox.
5 litros **17000045**

Cafetera de buffet inox.
10 litros **17000046**

Cafetera de buffet inox.
15 litros **17000047**

sammic

· Tostador eléctrico de introducción horizontal.
· Totalmente construido en acero inoxidable 18/8.
· Parrilla extraíble atérmica con tres posiciones de acercamiento a las resistencias.
· Bandeja para residuos extraíble.
· Control independiente de resistencias mediante interruptores separados.
· Temporizador de 0 a 15 min.

TOSTADOR TP-10
17000048
Alimentación eléctrica: 230V / 50-60 Hz / 1~
Producción/h: 120 • Capacidad (rebanadas): 6 • Potencia: 2.000 W
Dimensiones (mm) Ancho: 455 Fondo: 280 Alto: 295 • Peso neto: 8.5 Kg

TOSTADOR TP-20
17000049
Alimentación eléctrica: 230V / 50-60 Hz / 1~
Producción/h: 240 • Capacidad (rebanadas): 12 • Potencia: 2.800 W
Dimensiones (mm): Ancho: 455 Fondo: 280 Alto: 390 • Peso neto: 11 Kg

sammic

Tostador eléctrico de cinta transportadora horizontal, especial para grandes producciones. · Ideal para buffet. · Fabricado en acero inoxidable. · Su altura de la boca de entrada permite tostar distintos tipos de pan. · Para tostar por ambas caras pan de molde o similar. · Con variador de velocidad.

TOSTADOR ST-351
17000050
Alimentación eléctrica: 230V / 50-60 Hz. / 1~
Producción/h: 500-630 • Capacidad (rebanadas): 350 x 39
Potencia: 3200 • Dimensiones (mm) Ancho: 480 Fondo: 410 Alto: 500

TOSTADOR ST-251
17000051
Alimentación eléctrica: 230V / 50-60 Hz. / 1~
Producción/h: 320-360 • Capacidad (rebanadas): 250 x 39
Potencia: 2200 •Dimensiones (mm) Ancho: 380 Fondo: 410 Alto: 500

TOSTADOR ESPRIT BREAD
17000053
· Dispone de temporizador variable
· Lámpara indicadora
· Bandeja interior para una fácil limpieza.

Modelo 6ETS-22
Capacidad 2 y 6 Tostadas

sammic

TOSTADOR ST-252
17000052
· Tostador eléctrico de cinta transportadora horizontal, especial para grandes producciones.
· Ideal para buffet.
· Fabricado en acero inoxidable.
· Su altura de la boca de entrada permite tostar distintos tipos de pan.
· Para tostar por ambas caras pan de molde o similar.
· Con variador de velocidad.
· Resistencias en acero inoxidable.

Alimentación eléctrica: 230V / 50-60 Hz / 1~
Producción/h: 400-500 • Capacidad (rebanadas): 270mm
Potencia: 2.100 • Dimensiones (mm): Ancho: 340 Fondo: 410 Alto: 360 (410) • Peso neto: 16.5 Kg.

· Aumenta el tiempo de conservación de los alimentos crudos o cocinados, sin pérdida de peso.
· Doble soldadura.
· Temporizador electrónico que controla las operaciones de vacío y soldadura de la bolsa en función del tiempo prefijado.
· Carrocería en acero inoxidable.
· Cuba de aluminio.
· Atmósfera progresiva de serie.
· Panel de mandos digital.
· Visualización, mediante LEDS, de cada fase del ciclo en el momento de su ejecución.

ENVASADORA AL VACÍO V-426TI
17000054

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 230 V / 50-60 Hz / 1~
SOLDADURA DOBLE:
LONGITUD BARRA SOLDADURA: 416 mm
LONGITUD BARRA SOLDADURA ÚTIL: 400 mm
PRESIÓN VACÍO (MÁXIMA): 2 mbar • CAPACIDAD BOMBA: 20 m3/h • POTENCIA: 900 W
DIMENSIONES DE LA CÁMARA Ancho: 560 mm Fondo: 422 mm Alto: 180 mm
DIMENSIONES EXTERIORES Ancho: 642 mm Fondo: 506 mm Alto: 460 mm
PESO NETO: 80 kg

· Fabricado en acero inoxidable.
· Temporizador manual.
· Posición de descongelación.
· Señal sonora de paro.
· Facilidad de manejo.
· Con grill (el HMG 902)

MICROONDAS HM-902
17000055

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 230V / 50Hz
Temporizador: 30 min
Niveles de trabajo: 6
Plato giratorio: 315 mm
Potencia de salida: 900 W
Volumen interior: 24 l
Consumo: 1.400 W
Frecuencia: 2.450 MHz
Dimensiones interiores (mm)
Ancho: 350 Fondo: 330 Alto: 215
Dimensiones exteriores (mm)
Ancho: 508 Fondo: 420 Alto: 305
Peso neto:18 Kg

MICROONDAS HMG-902
17000056

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 230V / 50Hz
Temporizador: 30 min
Niveles de trabajo: 9
Plato giratorio: 315 mm
Potencia de salida: 900 W
Volumen interior: 24 l
Potencia grill: 1.000 W
Consumo: 1.400 W
Frecuencia: 2.450 MHz
Dimensiones interiores (mm)
Ancho: 350 Fondo: 330 Alto: 215
Dimensiones exteriores (mm)
Ancho: 508 Fondo: 420 Alto: 305
Peso neto: 24 Kg

MICROONDAS HM-1001
17000057

· El horno microondas HM-1001 conjuga las dos características que más aprecia el profesional de la restauración: -Potencia de trabajo. -Facilidad de manejo.
· Fabricado en acero inoxidable.
· Base cerámica fija que confiere mayor capacidad al horno.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 230V / 50 Hz. / 1~
TEMPORIZADOR: 95 min
PLATO GIRATORIO: NO:
VOLUMEN INTERIOR: 25 l.
POTENCIA Potencia de salida microondas: 1.000 W
Consumo microondas: 1.500 W
DIMENSIONES INTERIORES Ancho: 338 mm Fondo: 348 mm Alto: 210 mm
DIMENSIONES EXTERIORES Ancho: 520 mm Fondo: 444 mm Alto: 312 mm
PESO NETO: 18 Kg.

sammic

90020070
ARTÍCULO CALIENTA BANDEJAS-06
DIM. CM. 40x21,5
H. 33,5
VOLTAJE Kw 0,65 • V-220

17000160
ARTÍCULO CALIENTA BANDEJAS-10
DIM. CM. 40x21,5
H. 47,5
VOLTAJE Kw 1,30 • V-220

CALIENTA BANDEJAS
Con 15 minutos de precalentamiento, 6 o 10 paneles mantienen sus platos calientes durante 45 minutos. Cada panel esta equipado con asas tubulares protectores, termostato regulador y doble poste con luces piloto

· Fabricado en acero inoxidable.
· Superficie de la placa de hierro colado con tratamiento antiadherente, sin recubrimientos y fácil de limpiar.
· La forma especial de los quemadores garantiza una distribución uniforme del calor por toda la placa.

CREPERA CE-351
17000058
Aliment. eléctrica: 230V / 50-60 Hz. / 1~
Nº placas: 1
Ø Placas (mm): 35
Potencia: 2500 W
Dimensiones (mm) Ancho: 420 Fondo: 420 Alto: 220
Peso neto: 27.9 Kg.

CREPERA CE-352
17000059
Alimentación eléctrica: 230-380V/50-60 Hz. / 3-N
Nº placas: 2
Ø Placas (mm): 35
Potencia: 2x2500 W
Dimensiones (mm) Ancho: 830 Fondo: 420 Alto: 220
Peso neto: 47 Kg.

FREIDORA F-3
17000060
· Fabricado en acero inoxidable.
· Provista de termostato de regulación y termostato de seguridad.

Alimentación eléctrica: 220 V / 50-60 Hz / 1~
CAPACIDAD (L): 3
POTENCIA: 2.500 W
DIMENSIONES CESTA
Ancho: 125 Fondo: 230 Alto: 100
DIMENSIONES EXTERIORES
Ancho: 180 Fondo: 360 Alto: 420
PESO NETO: 5 Kg.

FREIDORA F-8
17000061
· Fabricado en acero inoxidable.
· Provista de termostato de regulación y termostato de seguridad.

Alimentación eléctrica: 220 V / 50-60 Hz / 1~
CAPACIDAD (L): 6 Lt.
POTENCIA: 3.000 W
DIMENSIONES CESTA
Ancho: 205 Fondo: 240 Alto: 100
DIMENSIONES EXTERIORES
Ancho: 270 Fondo: 360 Alto: 420
PESO NETO: 6.5 Kg.

sammic

sammic

VITRO GRILL PV-400
17000062
· Superficie vitrocerámica que permite cocinar directamente.
· Carrocería de acero inoxidable.
· Rápido, económico e higiénico.

ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 230V / 50-60 Hz / 1~
Potencia: 2500 W
Superficie útil de trabajo: 285 x 440 mm
Superficie de la placa: 390 x 535 mm
Dimensiones externas - Ancho: 400 mm - Fondo: 600 mm - Alto: 190 mm
Peso neto: 10 Kg.

sammic

PLANCHA GRILL GL-6
17000063
· Carrocería de acero inoxidable.
· Termostato regulable hasta 250ºC.
· Placa inferior lisa y superior acanalada de hierro fundido, de 365 x 225 mm.

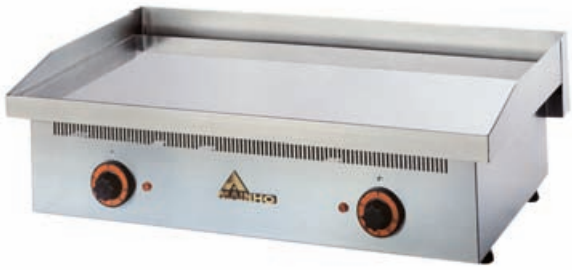
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 230V / 50-60 Hz / 1~
Potencia: 3000 W
Superficie de la placa: 365 x 225 mm
Dimensiones mm - Ancho: 512 mm - Fondo: 435 mm - Alto: 240 mm
Peso neto: 28 Kg.

MAINHO

PLANCHAS DE CROMO DURO ELÉCTRICAS
Serie Novo-Crom
Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.
Recolector trasero de fácil extracción.
Resistencias de acero inoxidable.

Modelo NCE-600
17000161
Medidas exteriores 60 x 45 x 20 h
Superficie útil 24 dm
Kg 65 - m 0,09 - Kw 3,9

Modelo NCE-800
17000162
Medidas exteriores 80 x 45 x 20 h
Superficie útil 32 dm
Kg 77 - m 0,15 - Kw 5,2



sammic

PLANCHA A GAS CROMO DURO
PLANCHA A GAS SPC-600
17000067
POTENCIA: 7.200 W
DIMENSIONES (mm): Ancho: 650 Fondo: 490 Alto: 255
PESO NETO: 46 Kg.

PLANCHA A GAS SPC-900
17000068
POTENCIA: 10.800 W
DIMENSIONES (mm): Ancho: 950 Fondo: 490 Alto: 255
PESO NETO: 66 Kg.

MAINHO

PLANCHAS DE CROMO DURO A GAS
Serie Novo-Crom Foc
Placa de cromo duro de 20 mm de espesor.
Equipada con un fuego de gran potencia
con dos intensidades de calor

Modelo NCF-600
17000163
Medidas exteriores 94 x 45 x 20 h
Superficie útil 24 dm
Kg 66 - m 0,18 - Kcal/h 11.816 - Kw 13,7

Modelo NCF-800
17000164
Medidas exteriores 114 x 45 x 20 h • Superficie útil 32 dm
Kg 78 - m 0,22 - Kcal/h 15.400 - Kw 17,9

ENFRIADOR BOTELLAS

	REF.	LARGO	ALTO	FONDO	POTENCIA FRIG	CONSUMO	CAPACIDAD
17000171	BE-150	1500 mm	850 mm	550 mm	250 W	350 W	420 L
17000172	BE-200	1990 mm	850 mm	550 mm	300 W	396 W	580 L
17000173	BE-250	2480 mm	850 mm	550 mm	567 W	615 W	720 L
17000174	BE-300	2970 mm	850 mm	550 mm	680 W	615 W	860 L

PESO NETO	PUERTAS	SEPARADORES	TENSIÓN MONOFÁSICA	REFRIGERANTE
77 Kg	3 ud	2 ud	220 V - 50/60 Hz	R-134a
96 Kg	4 ud	3 ud	220 V - 50/60 Hz	R-134a
115 Kg	5 ud	4 ud	220 V - 50/60 Hz	R-134a
134 Kg	6 ud	4 ud	220 V - 50/60 Hz	R-134a

- Exterior en acero inox. AISI-304 18/10, excepto el respaldo.
- I= Interior en acero inox. AISI-304 18/10.
- A= Interior en aluminio.
- Separadores interiores de alambre en acero plastificado.
- Apoyos inox. regulables en altura.
- Cuadro de mandos y rejilla ventilación motor, de apertura frontal pivotante.
- Unidad condensadora ventilada y extraíble.
- Aislamiento de poliuretano inyectado, libre CFCs, densidad 40 Kg.
- Evaporador estático.
- Control de temperatura.
- Interruptor general ON - OFF luminoso.
- Temperatura de trabajo: +2°C +8°C a 32°C temperatura ambiente.

ENFRIADOR BOTELLAS SOBREMESA

	REF.	LARGO	ALTO	FONDO	POTEN. FRIG.	CONSUMO	CAPACIDAD
17000175	V-6	600 mm	220 mm	350 mm	94 W	0,7 A	6 Bot.
17000176	V-8	715 mm	220 mm	350 mm	94 W	0,7 A	6 Bot.

PESO NETO	TENSIÓN MONOFÁSICA	REFRIGERANTE
16 ud	220 V - 50/60 Hz	R-134a
19 ud	220 V - 50/60 Hz	R-134a

FABRICADOR DE HIELO
17000165

Modelo	Tipo cubito	Producción kg / 24 h.
ACL 86	Grande 40 gr.	39

Capacidad cabina	Voltaje Volt/Hz/F	Dimensiones* AxPxH (mm.)
19	230/50/1	530 x 600 x 915

MESAS CALIENTES "PROFUNDIDAD 700 mm"

-Calentamiento por aire forzado.
-Se suministran con un estante intermedio perforado.
-El modelo TC con puertas correderas en un frente.
- Regulación de la temperatura por termostato 30 a 90ºC.
-El modelo TCD (pasante) con puertas correderas en ambos lados.

	Modelo	Medidas en mm.	Tensión eléctrica	Potencia eléctrica
1 - 17000166	**TC 1100/7**	1100 x 700 x 850	230 V 1PN	1600 W.
2 - 17000167	**TC 1700/7**	1700 x 700 x 850	230 V 1PN	1600 W.
3 - 17000168	**TCD 1100/7**	1100 x 700 x 850	230 V 1PN	1600 W.
4 - 17000169	**TCD 1700/7**	1700 x 700 x 850	230 V 1PN	1600 W.

LAVAVASOS SL-18
17000069

- Para lavar vasos, tazas, cubiertos, platos pequeños, etc.
- Programador de ciclo fijo.
- Construcción en acero inoxidable AISI 304 2B y componentes de primera calidad.
- Difusores de lavado embutidos de tubo de acero inoxidable de 25mm. de diámetro: aumento del caudal de agua útil de lavado y reducción de pérdidas en el circuito hidráulico.
- Difusores de aclarado sin tornillos, de fácil montaje y de aspecto sencillo y limpio.
- Dosificador de abrillantador incorporado.
- Mandos anti-humedad.
- Termostatos regulables en calderín.
- Fácil acceso a los componentes para tareas de mantenimiento y reparación.

DIMENSIONES CESTA (mm): 350 x 350
ALTURA MÁXIMA DE LA VAJILLA (mm): 200
CICLO: 120 s
PRODUCCIÓN CESTAS/H: 30
POTENCIA
-Electrobomba: 75 W
-Tanque de lavado: 1.500 W
-Calderín de aclarado: 2.000 W
-Potencia total: 2.075 W
TEMPERATURAS - lavado: 0-90 °C - Aclarado en frio: No
CAPACIDAD DE AGUA - Tanque de lavado: 5.5 l - Calderín de aclarado: 1.7 l
CONSUMO DE AGUA - Ciclo (Presión 2bar): 2.5 l
DIMENSIONES EXTERIORES - Ancho: 420 mm - Fondo: 490 mm - Alto: 605 mm
PESO NETO: 29 kg
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 230V / 50 Hz / 1~

LAVAVASOS SL-20
17000070

Para lavar vasos, tazas, cubiertos, platos pequeños, etc. · Programador de ciclo fijo. · Construcción en acero inoxidable AISI 304 2B y componentes de primera calidad. · Interior de la máquina con acabados redondeados: ausencia de ángulos, evitando la acumulación de suciedad. · Difusores de lavado embutidos de tubo de acero inoxidable de 25mm. de diámetro: aumento del caudal de agua útil de lavado y reducción de pérdidas en el circuito hidráulico. · Difusores de aclarado sin tornillos, de fácil montaje y de aspecto sencillo y limpio. · Dosificador de abrillantador incorporado. · Mandos anti-humedad. · Termostatos regulables en cuba lavado y calderín y de seguridad en calderín. ·

DIMENSIONES CESTA (mm): 400 x 400
ALTURA MÁXIMA DE LA VAJILLA (mm): 240
CICLO: 120 s
PRODUCCIÓN CESTAS/H: 30
POTENCIA
-Electrobomba: 220 W
-Tanque de lavado: 2.800 W
-Calderín de aclarado: 3.020 W
-Potencia total: 2.720 W
TEMPERATURAS - lavado: 0-55 °C - Aclarado: 0-90 °C
CAPACIDAD DE AGUA - Tanque de lavado: 16 l - Calderín de aclarado: 4.5 l
CONSUMO DE AGUA - Ciclo (Presión 2bar): 3 l
DIMENSIONES EXTERIORES - Ancho: 470 mm - Fondo: 535 mm - Alto: 664 mm
PESO NETO: 39 kg
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 230V / 50 Hz. / 1~

LAVAVAJILLAS SL-350B
17000071

· Para lavar todo tipo de platos, vasos, tazas, cubiertos, etc. · Lavado mediante doble sistema de aspersores giratorios (superior e inferior). · Programador de ciclo fijo. · Construcción en acero inoxidable AISI 304 2B y componentes de primera calidad. · Interior de la máquina con acabados redondeados: ausencia de ángulos, evitando la acumulación de suciedad. · Difusores de lavado embutidos de tubo de acero inoxidable de 25mm. de diámetro: aumento del caudal de agua útil de lavado y reducción de pérdidas en el circuito hidráulico. · Difusores de aclarado sin tornillos, de fácil montaje y de aspecto sencillo y limpio. · Dosificador de abrillantador incorporado. · Fondo de cuba inclinada. · Mandos antihumedad. · Termostatos regulables en cuba lavado y calderín y de seguridad en calderín. · Bomba de desagüe con válvula anti-retorno. · Opcional: filtros superiores de lavado inoxidables.

DIMENSIONES CESTA (mm): 500 x 500
ALTURA MÁXIMA DE LA VAJILLA (mm): 330
CICLO: 210 s
PRODUCCIÓN CESTAS/H: 17
POTENCIA - Electrobomba: 370 W
-Tanque de lavado: 2.500 W
-Calderín de aclarado: 3.000 W
-Potencia total: 3.370 W
TEMPERATURAS - lavado: 0-55 °C - Aclarado: 0-90 °C
CAPACIDAD DE AGUA - Tanque de lavado: 26 l - Calderín de aclarado: 6.5 l
CONSUMO DE AGUA - Ciclo (Presión 2bar): 3.5 l
DIMENSIONES EXTERIORES - Ancho: 600 mm - Fondo: 630 mm - Alto: 830 mm
PESO NETO: 63 kg
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA: 230V / 50 Hz / 1~

sammic

SECADORA-ABRILLANTADORA DE CUBIERTOS SAM-3000
17000072

· Seca, abrillanta y elimina manchas de cal de los cubiertos después del lavado.
· Totalmente automática.
· Carrocería y cuba de abrillantado en acero inoxidable.
· Economía: ahorro costes de personal y retorno rápido de la inversión.
· Rapidez: producción de 3000 piezas/hora.
· Higiene: la lámpara germicida de rayos UVC esteriliza el cubierto y el granulado pulidor.
· Ventilador de serie.

Potencia - Motor: 175 W
- Resistencia: 450 W
- Lámpara UVC: 8 W
Medidas exteriores -Ancho: 489 mm - Fondo: 652 mm - Alto: 412 mm
Producción/hora (piezas): 3000
Fuerza centrífuga motor: 84,2
Peso neto: 43.5 Kg.
Alimentación eléctrica: 230V / 50 Hz / 1~

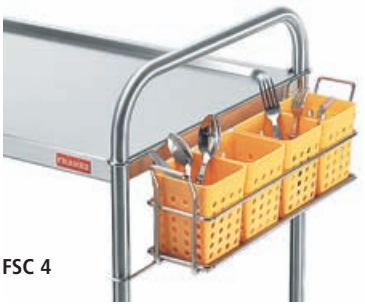
FRANKE

Accesorios para carros con estantes de ancho 500 mm

Construidos totalmente de varilla en acero inoxidable AISI 304.
Su instalación en los carros es muy sencilla, por simple ajuste sin necesidad de herramientas.

FEB 1

FCD 1/3



FSC 4

FSC 4, SOPORTE PARA CUBIERTOS

· Este modelo se suministra con 4 cubiletes de cubiertos para lavavajillas y bandeja de acero inoxidable para evitar el goteo de líquidos.
· Todos estos elementos son fácilmente extraíbles para su limpieza.

FCD 1/3, SOPORTE PARA CUBIERTOS O DESPERDICIOS

· Este modelo está diseñado para soportar 1 bandeja GASTRO-NORM de 1/3 ó 2 de 1/6.
Las cubetas no están incluidas con el soporte.

FEB 1, soporte para bolsas de basura

· Este modelo está diseñado para bolsas de basura de gran tamaño. Su estructura es robusta para soportar grandes pesos y dispone de sistema para sujeción de la bolsa, que evita cualquier posible caída o deslizamiento.

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Descripción de utilidad
FCD 1/3	**17000078**	536 x 216 x 290	Cubetas GASTRO-NORM
FEB 1	**17000079**	534 x 270 x 760	Bolsas de basura
FSC 4	**17000080**	534 x 160 x 180	Soporte cubiletes para cubiertos

FCE 93

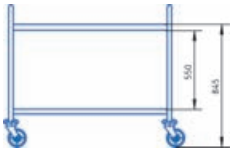
CARROS DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN CON ESTANTES

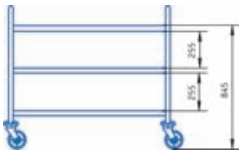
· Estantes muy robustos. Embutición profunda en la parte superior y plegado especial en todo el contorno de la parte inferior dando una gran rigidez a la estructura del carro.
· Estantes insonorizados, con amplios ángulos y radios en las esquinas totalmente lisos.
· Todos los modelos se pueden suministrar con otras versiónes de ruedas (consultar precios y plazo de entrega).
· Los modelos que se indican en esta página se suministran con
4 ruedas giratorias insonorizadas de Ø 125 mm. dos de ellas con freno.
· Parachoques circulares Ø 100 mm. en las cuatro ruedas, de material no marcante.

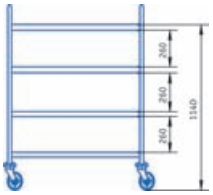
Dos ruedas con freno

Modelos normales

· Estantes de 500 mm. de ancho y 0,8 mm. de espesor de chapa.
· Laterales de tubo de Ø 25 mm.
· Capacidad máxima de carga por estante 65 kg., con un máximo total de 180 kg.







Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Nº de estantes	Medidas estantes en mm.
FCE 82	**17000073**	895 x 595 x 975	2	800 x 500
FCE 83	**17000074**	895 x 595 x 975	3	800 x 500
FCE 92	**17000075**	995 x 595 x 975	2	900 x 500
FCE 93	**17000076**	995 x 595 x 975	3	900 x 500
FCE 94	**17000077**	995 x 595 x 1270	4	900 x 500

FRANKE

ELEMENTOS CALIENTES DE CONSERVACIÓN

· Fabricados en acero inoxidable AISI 304.
· Con termostato de 30 a 90 ºC
· No se incluyen los recipientes "Gastro-Norm" en ningún modelo.

Profundidad máxima de cubetas: 150 mm.

BAÑO-MARÍA HÚMEDO SOBREMESA, CON CALENTAMIENTO INDIRECTO

· Construcción de doble pared, con cámara aislante.
· Grifo de descarga de agua.
· Cuba embutida, de una sola pieza, con ángulos redondeados de fácil limpieza y calentamiento por resistencia externa.
· Funcionamiento como Baño-María húmedo tradicional.
· Capacidad para recipientes GN 1/1 o subdivisiones hasta 150 mm de profundidad.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 230 V 1 PN
FCD 1/1 H2	**17000081**	375 x 600 x 300	1000 W

CONSERVADORES DE ALIMENTOS " GASTRO-NORM " AL BAÑO-MARÍA

· Construidos totalmente en acero inoxidable AISI 304. Capacidad para recipientes GN 1/1 o subdivisiones de 200 mm de profundidad. Cuba plegada y soldada "sin rincones" de fácil limpieza. Provisto con 4 pies anti-deslizantes y dos asas para facilitar el manejo.

CUERPOS SECOS

· Termostato regulable hasta 90 ºC y piloto de control ámbar y rojo, protegidos contra golpes.
· Intercambio de calor mediante aire caliente de convección estática, especialmente indicado en zonas donde el agua es muy agresiva con las resistencias.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 230 V 1 PN
C 1/1	**17000082**	335 x 540 x 310	400 W
C 2/1	**17000083**	660 x 540 x 310	800 W
C 3/1	**17000084**	990 x 540 x 310	1200 W

Profundidad máxima de cubetas: 200 mm.

CUERPOS HÚMEDOS (CON AGUA)

· Termostato regulable hasta 90 ºC y pilotos de control ámbar y rojo protegidos contra golpes.
· Provisto de conexión para grifo de vaciado (grifo no incluido).
· Intercambio de calor mediante Baño-María tradicional con resistencia sumergida.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Pot. eléctrica 230 V 1 PN
C 1/1 H	**17000085**	335 x 540 x 310	1200 W
C 2/1 H	**17000086**	660 x 540 x 310	1800 W
C 3/1 H	**17000087**	990 x 540 x 310	2400 W

CARROS CON ESTANTE INFERIOR LISO, PARA LOS CUERPOS

· Tubos de acero inoxidable de diámetro 25 mm.
· 4 ruedas cromadas sin freno.
· Parachoques de diámetro 100 mm.
· Estante liso en acero inoxidable AISI 304.

Modelo	Referencia	Medidas en mm.
CS 11	**17000088**	349 x 554 x 522
CS 21	**17000089**	666 x 546 x 522
CS 31	**17000090**	991 x 546 x 522

LC 2

CARRO CALIENTE PARA LA DISTRIBUCIÓN DE PLATOS

· Construidos totalmente de acero inoxidable AISI 304.
· Pozos con sistema de muelles de nivel constante.
· Preparados para recibir platos de hasta Ø 260 mm. para el LC2 y Ø 320 mm. para el LCR 2.
· 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm., insonorizadas. Dos de ellas con freno.
· Con parachoques no marcantes en las cuatro esquinas.

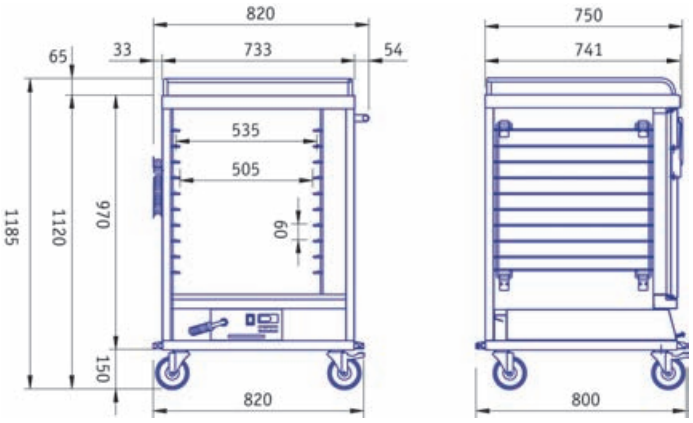
Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº Pozos	Capacidad platos	Pot. eléctrica 230 V 1 PN
LC 2	**17000091**	490 x 915 x 850	2	80 aprox.	800 W
LCR 2	**17000092**	604 x 1138 x 850	2	120 aprox.	800 W

LCR 2

CC 10

CARRO CALIENTE PARA LA DISTRIBUCIÓN CAPACIDAD REDUCIDA CC 10

Para 10 GN 2/1 ó 20 GN 1/1

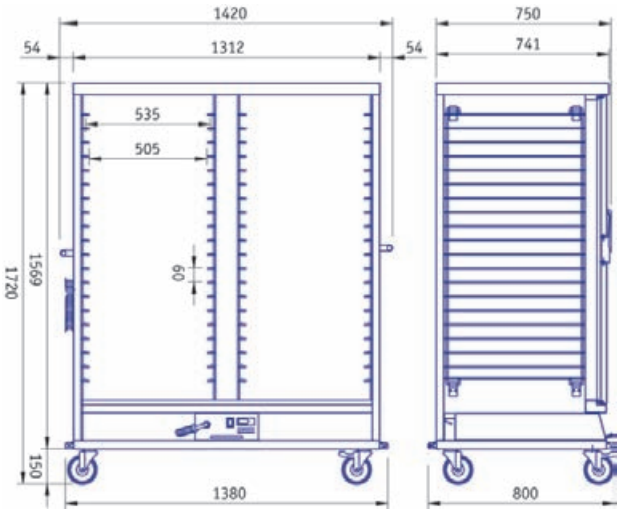


Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de puertas	Separación entre niveles	Capacidad platos (diametro 260 mm.)	Pot. eléctrica 230 V 1 PN
CC 10	**17000093**	820 x 800 x 1185	1	60 mm.	40	1500 W

CC 40

CARRO CALIENTE PARA LA DISTRIBUCIÓN
CAPACIDAD MÁXIMA CC 40
Para 40 GN 2/1 ó 80 GN 1/1

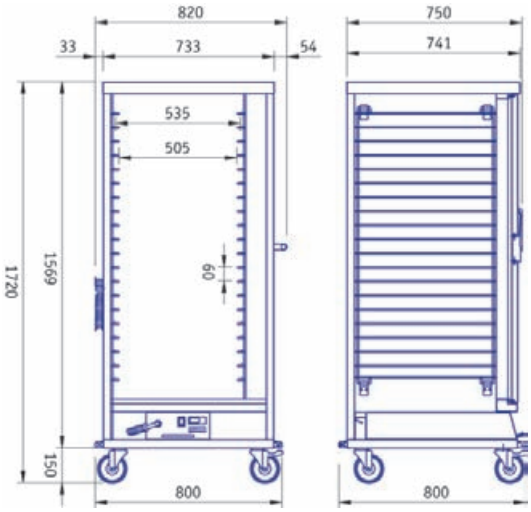
FRANKE



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de puertas	Separación entre niveles	Capacidad platos (diametro 260 mm.)	Pot. eléctrica 230 V 1 PN
CC 40	**17000094**	1420 x 800 x 1720	2	60 mm.	160	3000 W

CC 20

CARRO CALIENTE PARA LA DISTRIBUCIÓN
CAPACIDAD MEDIANA CC 20
Para 20 GN 2/1 ó 40 GN 1/1



Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Nº de puertas	Separación entre niveles	Capacidad platos (diametro 260 mm.)	Pot. eléctrica 230 V 1 PN
CC 20	**17000095**	820 x 800 x 1720	1	60 mm.	80	3000 W

FREGADERO
05990031 2 Cubas y escurridor con bastidor

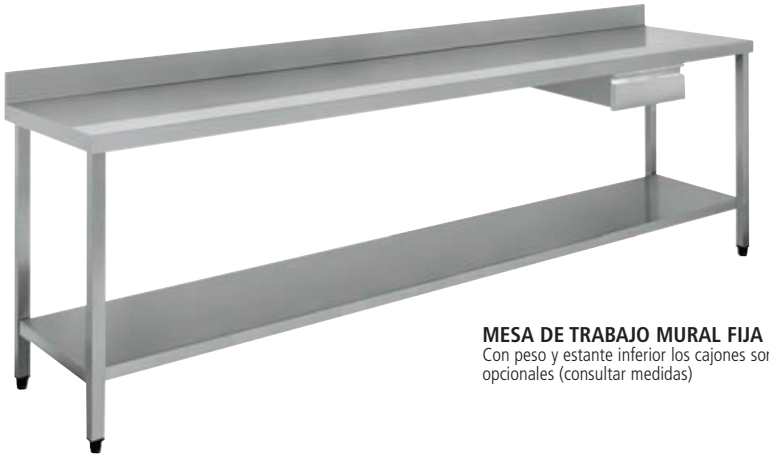
FREGADERO
05990044 1 Cuba, escurridor con bastidor y grifo

FREGADERO
05990032 Gran capacidad (ollas) con bastidor

CAJÓN GN
05990045
Para mesa de trabajo

MUEBLES NEUTROS CENTRALES
100 x 70 x 85 cm. - **05990028**
120 x 70 x 85 cm. - **05990029**
160 x 70 x 85 cm. - **05990030**

MESA DE TRABAJO CENTRAL FIJA
05990037 Con estante inferior 140 x 60 x 85 cm.
(consultar otras medidas)



MESA DE TRABAJO MURAL FIJA
Con peso y estante inferior los cajones son opcionales (consultar medidas)

FREGADERO GRAN CAPACIDAD
Con estante inferior y bastidor.
140 x 70 cm. - **05990035**

BASTIDORES MONTABLES PARA LAVAVAJILLAS
mod 600. - **05990033**
mod 700. - **05990034**

Brazos extraibles
(excepto mod. TR-250)

Gama completa, que permite trabajar en recipientes de hasta 300 litros
Gama versátil permite múltiples combinaciones según necesidades del usuario
Potencias de 250 a 750 W
· Brazos trituradores de 290 a 600 mm y brazos batidores
· Brazo triturador: para preparar purés (verduras, patatas, potajes, etc.), cremas (cebolla, pimientos, tomate, pastelera, etc.) y todo tipo de salsas.
· Brazo batidor: para montar nata, preparar merengues, chantilly, salsa mahonesa y genovesa, tortillas, crepes, souffles, etc.
TR/SM-350 variador de velocidad con sistema inteligente de control de revoluciones, consiguiendo la máxima potencia del motor en todo momento.
Fabricados en materiales muy resistentes y de primera calidad. Brazos fabricados totalmente en inoxidable.
Diseño ergonómico. Funcionamiento sencillo y facilidad de limpieza.

	GAMA COMPACTA		GAMA MEDIA		GAMA SUPER	
GAMA	**TR**	**TR-BM**	**TR**	**TR-BM**	**TR-550**	**TR-750**
POTENCIA	250 W	250 W	350 W	350 W	550 W	750 W
CAPACIDAD RECIPIENTE LITROS	<15	<15	<75	<60	<200	<300
VELOCIDAD FIJA	•	--------	•	--------	•	•
VELOCIDAD VARIABLE	--------	•	--------	•	--------	--------
BRAZO TRITURADOR	290	BS (290)	BN (420)	--------	BL (500)	600
	--------	--------	BL (500)	BN (420)	BXL (585)	--------
BRAZO BATIDOR	--------	BB-250	--------	BB-350	--------	--------
BRAZO FIJO	•	--------	--------	--------	--------	--------
BRAZO DESMONTABLE	--------	•	•	•	•	•

		TR-BM-250		TR-BM-350		TR-350		TR-550		
CARACTERISTICAS	**TR-250**	**BS**	**BB-250**	**BN**	**BB-350**	**BN**	**BL**	**BL**	**BXL**	**TR-750**
ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA	230 V / 50-60 Hz /1									
POTENCIA	250 W	250 W	250 W	350 W	350 W	350 W	350 W	550 W	550 W	750 W
VELOCIDAD (R.P.M.) EN LIQUIDO	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------
VELOCIDAD FIJA	9000	--------	--------	--------	--------	9000	9000	9000	9000	9000
VELOCIDAD VARIABLE	--------	1500 - 9000	130 - 1500	1500 - 9000	130 - 1500	--------	--------	--------	--------	--------
LONGITUD (mm)	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------	--------
BRAZO TRITURADOR	290	290	--------	420	--------	420	500	500	585	600
BRAZO BATIDOR	--------	--------	300	--------	396	--------	--------	--------	--------	--------
TOTAL	550	550	550	732	705	732	805	805	885	935
PESO NETO	19 Kg	19 Kg	23 Kg	33,5 Kg	35 Kg	33,5 Kg	36,5 Kg	39,5 Kg	41,5 Kg	42,5 Kg

TRITURADORES

17000115 TR-250 - 230 V / 50-60 Hz / 1~
17000116 TR-350+BN - 230 V / 50-60 Hz / 1~
17000117 TR-350+BL - 230 V / 50-60 Hz / 1~
17000118 TR-550+BL - 230 V / 50-60 Hz / 1~
17000119 TR-550+BXL - 230 V / 50-60 Hz / 1~
17000120 TR-750 - 230 V / 50-60 Hz / 1~

COMBINADOS

17000121 TR/BM-250 + BB-250 + BS - 230 V / 50-60 Hz / 1~
17000122 TR/BM-350 + BB-350 + BN - 230 V / 50-60 Hz / 1~

BATIDORES

17000123 TR/BM-250 + BB-250 - 230 V / 50-60 Hz / 1~
17000124 TR/BM-350 + BB-350 - 230 V / 50-60 Hz / 1~

BLOQUES MOTOR

17000125 TR/BM-250 - 230 V / 50-60 Hz / 1~
17000126 TR-350 - 230 V / 50-60 Hz / 1~
17000127 TR/BM-350 - 230 V / 50-60 Hz / 1~
17000128 TR-550 - 230 V / 50-60 Hz / 1~

BRAZOS

BRAZO TRITURADOR
17000129 BS - 290 mm
17000130 BN - 420 mm
17000131 BL - 500 mm
17000132 BXL - 585 mm

BRAZO BATIDOR
17000133 BB-250 - 300 mm
17000134 BB-350 - 396 mm

SOPORTE PARA MARMITAS

17000135 Soporte marmitas

SOPORTE DESLIZADOR

17000136 Deslizador para soporte marmita

robot coupe

TRITURADORES

MINI

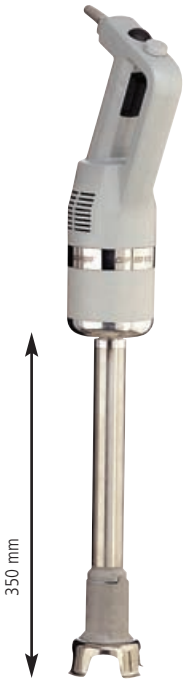
Mini MP
170 V.V. -
220 W
17000137

Mini MP
220 V.V.
250 W
17000138

COMPACTA

CMP 250 V.V.
hasta 15 L.
270 W
17000139

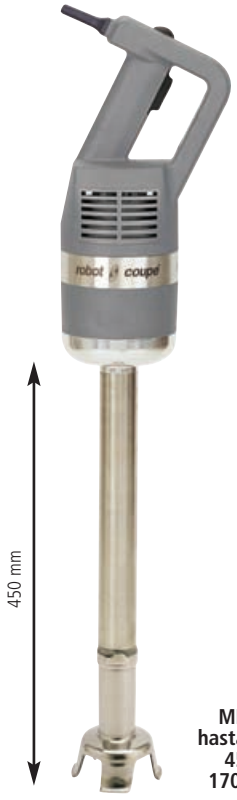
CMP 300 V.V.
hasta 30 L.
300 W
17000140



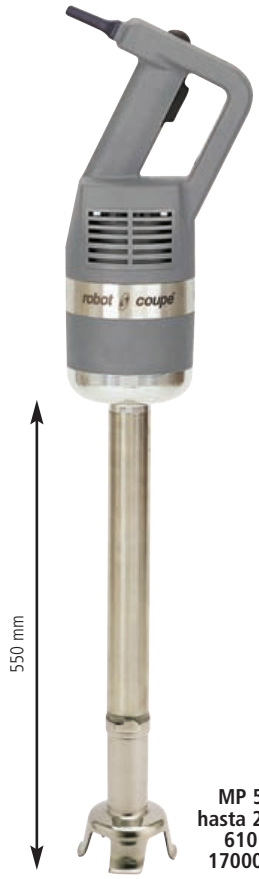
CMP 350 V.V.
hasta 45 L.
350 W
17000141

LARGA

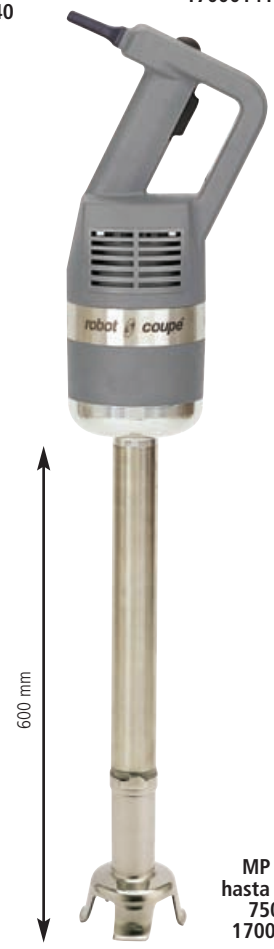
MP 350
hasta 50 L.
400 W
17000142



MP 450
hasta 100 L.
450 W
17000143



MP 550
hasta 200 L.
610 W
17000144

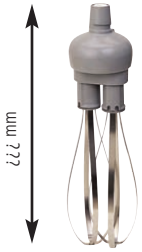


MP 600
hasta 300 L.
750 W
17000145

COMBINADOS

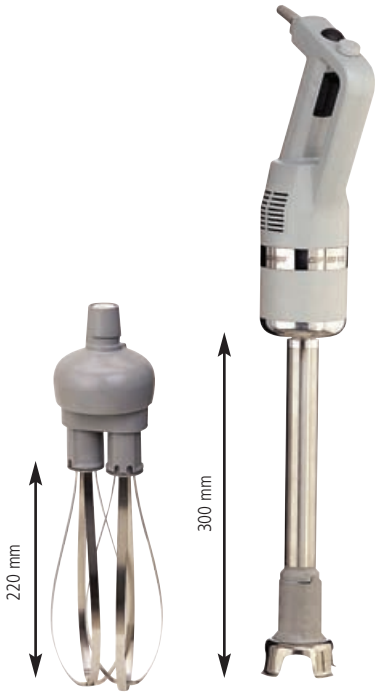
MINI

Mini MP
170 Combi
220 W
17000146



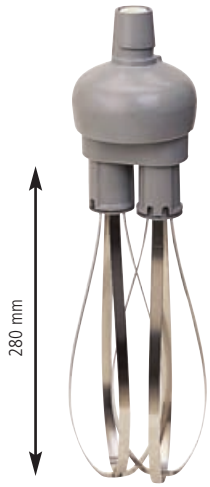
Mini MP
220 Combi
250 W
17000147

CMP 250 Combi
hasta 15 L.
270 W
17000148



CMP 300 Combi
hasta 30 L.
300 W
17000149

LARGA



MP 350 Combi
hasta 50 L
400 W
17000150

MP 450 Combi
hasta 100 L
450 W
17000151

MP 450 FW BATIDOR
hasta 100 L.
450 W
17000152

LIMPIEZA

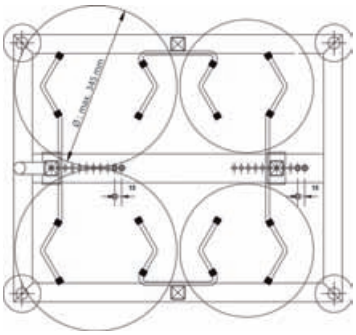
Cuchilla y campana fácilmente desmontable

SUPORTE MURAL

Con cada triturador vienen dos tipos de soportes de acero inoxidable para poder guardar el aparato con total comodidad.

Soporte simple :
para colocar los aparatos,
ya sea la trituradora sóla.

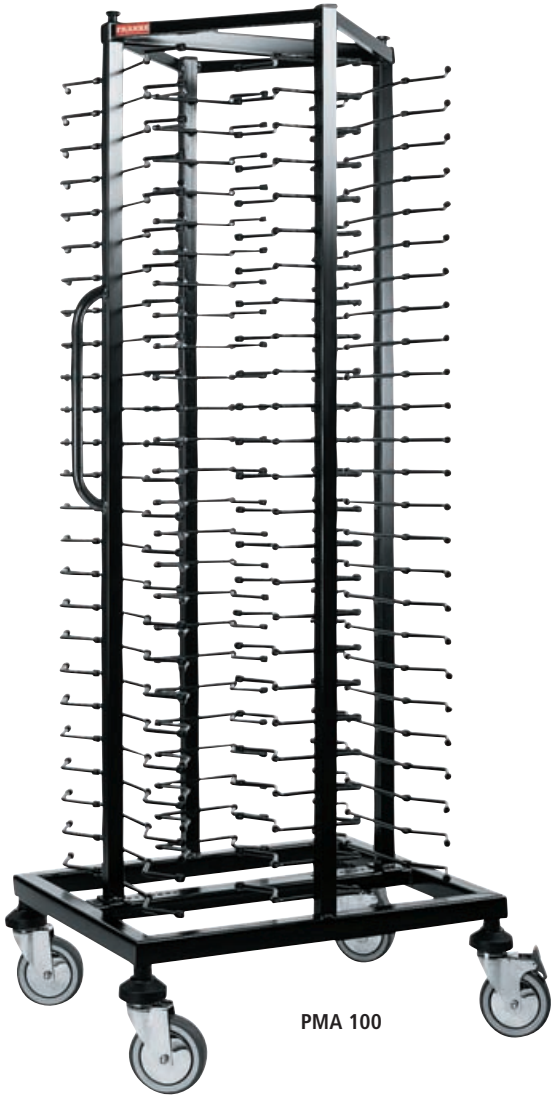
Soporte combinado:
para colocar los accesorios y el bloque motor en le caso de los modelos combinados y la batidora sola.



Ejemplo de Regulación de un carro con dos tipos de platos de diametro diferente.

CARROS DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN PORTA-PLATOS MÓVILES

· Construidos totalmente con revestimiento antioxidación.
· Se pueden combinar diferentes tamaños de platos, hasta Ø 345 mm.
· Construcción muy robusta debido a su estructura soldada.
· Provistos de 4 ruedas giratorias de Ø 125 mm., dos de ellas con freno.
· Con parachoques no marcantes en las cuatro ruedas.
· Con asa de transporte soldada a la estructura.
· Separación entre niveles 58 mm. para el PMA-100

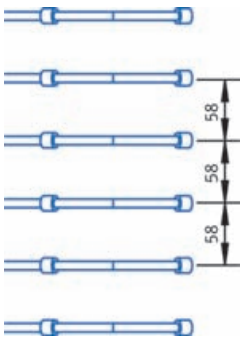


PMA 100

Modelo

PMA 100

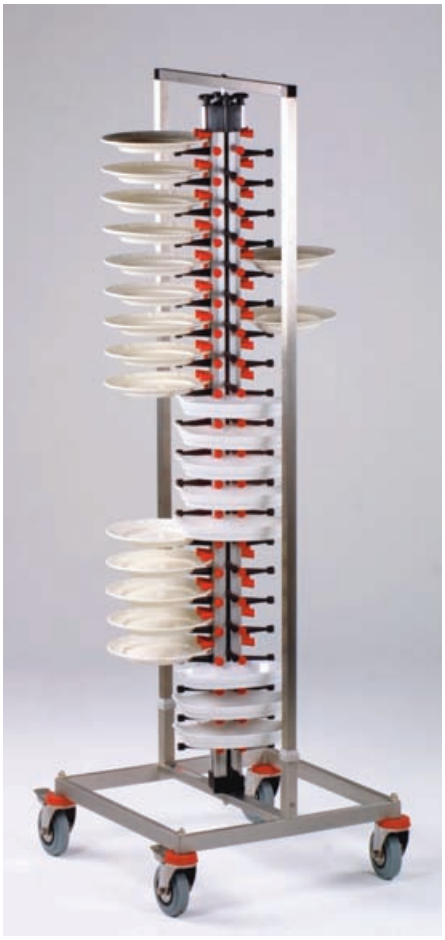
ACCESORIO FPL



Distancia entre niveles

Modelo	Referencia	Medidas en mm.	Capacidad platos (diámetro 260 mm.)	Separación entre niveles
PMA 100	**17000096**	750 x 620 x 1750	100	58 mm.
Accesorio FPL	**17000097**	Funda de protección para modelo PMA-100		

CARRO PLATOS



PM 84 Standard Capacidad 84 platos
17000098

PM 84 Plegable Capacidad 84 platos
17000099

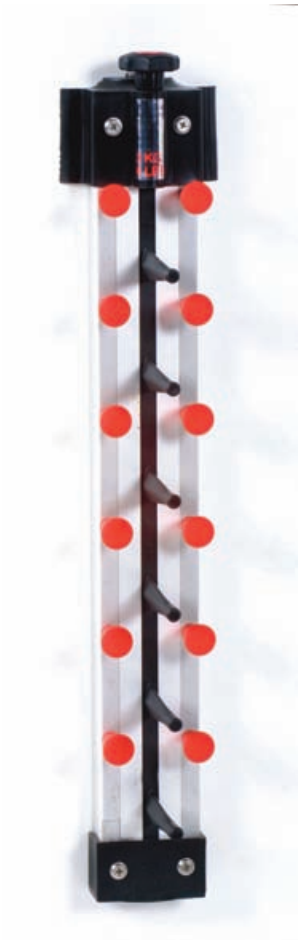
PM 60 Plegable Capacidad 60 platos
17000100

PM 48 Plegable Capacidad 48 platos
17000101

SOPORTE PLATOS DE SOBREMESA

17000102 **TM 12** Capacidad 12 platos
17000103 **TM 24** Capacidad 24 platos
17000104 **TM 36** Capacidad 36 platos
17000105 **TM 48** Capacidad 48 platos

SOPORTE PLATOS DE PARED



17000106 **WM 6** Capacidad 6 platos
17000107 **WM9** Capacidad 9 platos
17000108 **WM12** Capacidad 12 platos

PA 11

PA 21

FRANKE

CARROS DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN
modelos altos

· Estructura muy robusta que permite una capacidad de carga de 20 kg. por nivel con un máximo total de 200 kg.
· La separación entre las guías es de 75 mm. en los modelos PA 21 y PA 11.
· 4 ruedas giratorias insonorizadas de Ø 125 mm. Dos de ellas con freno.
· Parachoques de Ø 100 mm. en las 4 ruedas. De material no marcante.

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Nº de guías	Medidas de las guías
PA 11	**17000109**	458 x 628 x 1705	16	GN 1/1
PA 21	**17000110**	663 x 748 x 1705	16	GN 2/1

FRANKE

CARROS DE TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN

Modelos bajos

Todos los modelos incorporan en la parte superior una superficie de trabajo lisa e insonorizada.
· La separación entre las guías es de 75 mm.
· 4 ruedas giratorias insonorizadas de Ø 125 mm. Dos de ellas con freno.
· Parachoques de Ø 100 mm. en las 4 ruedas. De material no marcante.

Modelo	Referencia	Medidas totales en mm.	Nº de guías	Medidas de las guías
PB 11	**17000111**	458 x 628 x 900	7	GN 1/1
PB 21	**17000112**	663 x 748 x 900	7	GN 2/1
FG 711	**17000113**	458 x 628 x 770	7	GN 1/1
FG 721	**17000114**	663 x 748 x 770	7	GN 2/1

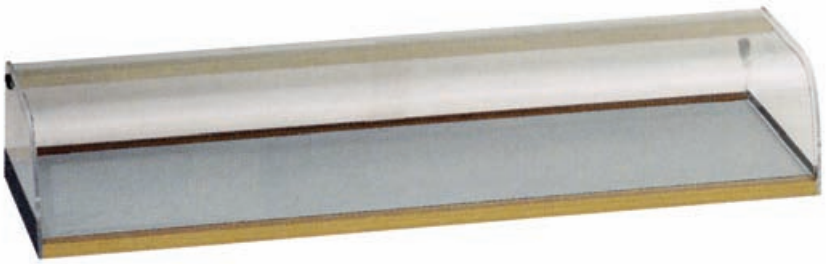
BODEGA REFRIGERADA MODELO GALA
17000153
125x60x65 cm. - 125 botellas aprox.
Color roble. Toda en maderas nobles
3 bandejas en madera maciza regulables en altura.
Vinoteca o multitemperatura.
Puerta doble cristal con cámara térmica.

BODEGA REFRIGERADA
MODELO DECOR
17000154
95x60x65 cm. - 70 botellas aprox.
Color sapelli. Puerta de acero inox.
Termostato digital de serie.
Bandejas en madera maciza regulables en altura.
Puerta doble cristal con cámara térmica.

VITRINA REFREGIRADA
17000155
230 V - L 1486 - P 390 - H 225
Aislamiento de poliuretano inyectado de 30 cm. de espesor y 40 Kg. - metros cúbicos de densidad.
8 bandejas 1/3 gn. Doble evaporador. Bandeja recogedora de agua en la parte superior para evitar que el agua caiga sobre los alimentos.

VITRINA PLACA FRÍA
17000156
230 V - L 1580 - P 390 - H 195
Aislamiento de poliuretano inyectado de 12 cm. de espesor y 40 Kg. - metros cúbicos de densidad.
Con 4 rejillas de acero plastificado.
Motor a distancia 1,5 m.

CHOCO HOT
17000158
5 Litros - V 230
cm. diámetro26x42



VITRINA NEUTRA
17000157
L 1005 - P 376 - H 165